

Trancetti al cioccolato e frutta secca

circa 30 - 36 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

- 1 confezione di La Soffice al Cioccolato
- 50 g Granella di nocciola
- PANEANGELI
- 50 g pistacchi
- 50 g noci di macadamia

- 1 Accendi il forno a 165°C. Fodera la lastra del forno in alluminio (circa 32x26 cm) con carta da forno.
- 2 Versa il contenuto della busta in una terrina e incorpora 25 g di granella di nocciole, 25 g di pistacchi tritati finemente e 25 g di noci di macadamia tritate finemente.
- 3 Versa l'impasto sulla lastra e livellalo.
- 4 Sistribuisce sull'impasto la granella di nocciole, i pistacchi e le noci di macadamia rimasti ma tritate grossolanamente.
- 5 Cuoci sul ripiano inferiore del forno per 50 minuti circa. Controlla la cottura con l'aiuto di uno stecchino.
- 6 Poni in frigorifero il dolce raffreddato e dopo 1 ora taglialo in trancetti.
- 7 Conserva i trancetti a temperatura ambiente e consumali entro 48 ore.